



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Potenza e finezza in perfetta osmosi

Beschreibung:

Con i suoi vigneti calcarei, Hacienda Monasterio è uno dei produttori più alla moda e innovativi della Ribera del Duero.

Degustationsnotiz:

Rosso granato brillante dal disco al centro. Note di spezie calde arricchiscono il magnifico bouquet di ribes nero, marasche e note di spezie calde, con tocchi floreali e un accenno di tabacco da pipa biondo. Al palato rivela aromi di frutta rossa freschi e croccanti e una struttura precisa e cesellata. L'acidità perfettamente integrata e i tannini morbidi donano equilibrio al frutto maturo.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Hacienda Monasterio

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 82% Tinto Fino, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

Artikelnummer: 0638622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	82% Tinto Fino, 16% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.